

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

(11) N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 676 889

(21) N° d'enregistrement national :

91 06409

(51) Int Cl<sup>s</sup> : A 21 D 13/04

(12)

# DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 28.05.91.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 04.12.92 Bulletin 92/49.

(56) Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche : *Se reporter à la fin du présent fascicule.*

(60) Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

(71) Demandeur(s) : HEMARD Philippe — FR.

(72) Inventeur(s) : HEMARD Philippe.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire :

(54) Pâte à pain.

(57) Pâte à pain caractérisée en ce qu'elle est constituée  
par la combinaison de farine de froment type 55, de flocons  
d'avoine, orge, maïs, blé, épautre, de raisins égouttés, de  
matières grasses, de miel liquide, de lait en poudre demi  
écrémé, de sucre inverti, de levure, sel fin, gluten, additifs,  
propionate de calcium et eau.

FR 2 676 889 - A1



## PROCEDE DE FABRICATION D'UNE PATE A PAIN

L'invention concerne une nouvelle pâte à pain pour la consommation d'appoint en boulangerie. Elle concerne également un procédé pour sa préparation, ainsi que le produit obtenu à partir de cette pâte à pain.

5 Actuellement, il existe de nombreuses recettes de produits naturels.

Cependant, les goûts des consommateurs évoluent au cours du temps et les impératifs commerciaux font que les fabricants sont toujours à la recherche de nouveaux produits susceptibles d'inter-  
10 ser le marché.

La présente invention a pour objet un nouveau produit qui peut être consommé à tout moment, avec le miel et les raisins qui en constituent la base.

Les autres composants sont de la farine de froment type 55, des  
15 flocons (avoine, orge, maïs, seigle, blé, épautre), des additifs E300, conservateurs, levure, poudre de lait, sel fin, matières grasses (animales, végétales, beurre), eau, gluten, sucre inverti.

Les flocons donnent au produit un goût bien prononcé.

La pâte obtenue avec tous les composants de base fait la  
20 richesse du pain et l'emploi de l'eau de trempage des raisins renforce le goût et la coloration du produit.

Enfin, le croquant des flocons contribue au plaisir du palais.

De plus, l'utilisation de l'eau de trempage des raisins apporte à ce pain le naturel souhaité car cela permet d'éviter d'ajouter  
25 des colorants.

Les raisins et le miel se marient très bien avec la texture des flocons. A la fin du pétrissage, on obtient une pâte légèrement colorée, agréable au toucher.

- 2 -

Les 13 composants doivent être utilisés dans les proportions convenables, pour obtenir la qualité recherchée.

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les quantités sont:

5	- Farine de froment type 55	1000 gr
	- Raisins égouttés (trempage 24H)	500 gr
	- Flocons	200 gr
	- Matières grasses	150 gr
	- Miel liquide	150 gr
10	- Lait en poudre demi écrémé	60 gr
	- Sucre inverti	50 gr
	- Levure	45 gr
	- Sel fin	35 gr
	- Gluten	30 gr
15	- Propionate de calcium	4 gr
	- Additif E300 (acide ascorbique)	15 gr
	- Eau	650 gr

Un procédé de fabrication conforme à l'invention comporte les 20 étapes suivantes:

- Faire une poolish ferme avec 500 gr de farine de type 55, 45 gr de levure et 250 gr d'eau de trempage des raisins.
- Mélanger le tout au batteur pendant 5 mn en 1ère vitesse et 20 s en 2ème vitesse.
- 25 - Laisser pousser pendant une durée qui varie de 1H30 à 2H00 à une température de 25°C environ (température de l'eau de récupération du jus de raisins), base de coulage 52 selon le fournil.
- Incorporer ensuite le restant des ingrédients sans la matière grasse et les raisins, fraser en 1ère vitesse pendant 30 4mn puis passer en 2ème vitesse pendant 5mn30S.

- 3 -

- Incorporer la matière grasse
- Incorporer ensuite les raisins soigneusement égouttés en 1ère vitesse pendant 1 mn environ. Arrêter le batteur. La  
5 température de la pâte est entre 22 et 24°C.
- Laisser pointer 20 à 30 mn selon la température ambiante du fournil puis détailler selon la forme et le poids désirés.
- Mettre sur plaques les petits pains ronds.
- Laisser pousser à l'étuve (25 à 30°C maximum) pendant  
10 3H30 à 4H en surveillant la pousse avec une hygrométrie de 75% environ.
- Enfourner la pâte poussée car les raisins peuvent provoquer un blocage au développement lors de la cuisson.
- Cuire à une température comprise entre 180 et 200°C selon  
15 le thermostat du four. Le temps de cuisson est fonction de la taille du produit.

## REVENDECATIONS

1) Pâte à pain caractérisée en ce qu'elle est constituée par la combinaison de farine de froment type 55, de flocons d'avoine, orge, maïs, blé, épautre, de raisins égouttés, de matières grasses, de miel liquide, de lait en poudre demi écrémé, de sucre inverti, 5 de levure, sel fin, gluten, additifs, propionate de calcium et eau.

2) Pâte à pain selon la revendication 1, caractérisée en ce que les proportions sont les suivantes:

	- Farine de froment type 55	34,62%
10	- Flocons	17,31%
	- Raisins égouttés	6,93%
	- Matières grasses	5,20%
	- Miel liquide	5,20%
	- Lait en poudre demi écrémé	2,07%
15	- Sucre inverti	1,73%
	- Levure	1,55%
	- Sel fin	1,21%
	- Gluten	1,04%
	- Propionate de calcium	0,14%
20	- Additif E300	0,50%
	- Eau	22,50%

3) Procédé de fabrication de cette pâte selon la revendication 1 et la revendication 2, caractérisé en ce qu'il consiste à faire 25 en premier une poolish ferme en utilisant la moitié de la farine de froment et la totalité de la levure, soit 45 gr.

- Faire une pâte à détrempe en utilisant 250 gr d'eau de raisins égouttés et laisser pointer 1H30 à 2H00.

- 5 -

- Remettre dans la cuve les composants avec la poolish ferme sans la matière grasse et les raisins.

- Pétrir pendant 4mn en 1ère vitesse et 5mn30s en 2ème vitesse puis incorporer le gras jusqu'à mélange complet  
5 et ensuite les raisins pendant 1mn environ.

4) Produit pétri selon les revendications 1 et 2 caractérisé en ce qui concerne le pétrissage de cette pâte à pain. La température varie entre 22 et 24°C. Le pointage est de 20 à 30mn puis  
10 détailler, bouler. L'apprêt est de 3H30 à 4H00. La cuisson est effectuée de 180 à 200°C selon le thermostat du four. La durée de cette cuisson est fonction de la grosseur des pâtons.

INSTITUT NATIONAL  
de la  
PROPRIETE INDUSTRIELLERAPPORT DE RECHERCHE  
établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la rechercheFR 9106409  
FA 458459

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
Y	EP-A-0 312 391 (NABISCO BRANDS, INC.) * colonne 17, ligne 7 - colonne 18, ligne 63 *	1-4
Y	DE-U-9 011 228 (RIEGLER, H.) * revendications *	1-4
A	EP-A-0 230 830 (NABISCO BRANDS FRANCE S.A.) * page 6, ligne 31 - page 8, ligne 34 *	1-4
A	DIE MÜHLE + MISCHFUTTERTECHNIK, vol. 123, no. 13, 27 Mars 1986, DETMOLD pages 153 - 156; HUBER, H.: 'Das Alternative- Die Verwendung anderer Zutaten bei Brot und Feinen Backwaren.'	
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
		A21D
Date d'achèvement de la recherche 15 JANVIER 1992		Examinateur BEVAN S. R.
<b>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</b> X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant		

1

EPO FORM 1503 03.92 (P0415)

**This Page Blank (uspto)**